



L'ITALIA
IN **40**
VINI





Vino Rosso



Vino Bianco



Vino Rosato



Spumante



Affinamento in Anfora



Affinamento in Acciaio



Affinamento in Legno



Metodo Classico



Biodinamico



Biologico



Naturale



Pesce

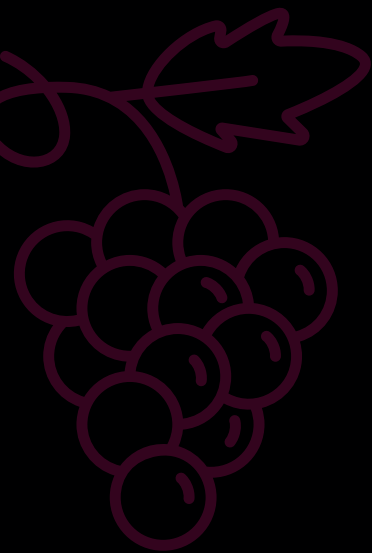


Carne



Primo





STILE

L'Italia è conosciuta nel mondo per lo stile, per il concetto di Made in Italy, come fosse un marchio, un brand. Il vino è un'espressione idiomatica di questo stile. Nella spumantistica italiana troviamo questa capacità di declinare lo stile italiano con eleganza internazionale, senza perdere mai di vista il senso di appartenenza alla propria terra. Abbiamo selezionato cinque spumanti Metodo Classico che riteniamo essere delle eccellenze del patrimonio vitivinicolo nazionale.





LOMBARDIA

**ROSSETTI E SCRIVANI
SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT**

€ 38,00

VITIGNI: PINOT NERO 100%

Da una delle zone spumantistiche più rinomate in Italia, l'Oltrepò Pavese, del Metodo Classico di Rossetti e Scrivani apprezziamo lo stile deciso, diretto, del Pino Nero. La spumantizzazione, con 24 mesi sui lieviti, lascia a questo spumante una bollicina muscolare.



VENETO

**MALIBRAN "RUIO" VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG**

€ 22,00

VITIGNO: GLERA 100%

Il lavoro di Malibran è portare all'eccellenza la Glera nel coneglianese senza inventarsi cose strane. Tra i migliori spumantisti della zona Conegliano Valdobbiadene. La metà delle vigne si trova a Susegana, nei dintorni della cantina. Il terreno è argilloso e dona basi spumante strutturate, che permettono la lavorazione di prodotti con scarso residuo zuccherino.



TRENTINO
ALTO ADIGE

**ALTEMASI
TRENTO BRUT ROSÈ DOC**

€ 40,00

VITIGNI: CHARDONNAY 50% - PINOT NERO 50%

Il rosa è un colore femminile. Non poteva mancare nella nostra selezione un vino che richiamasse all'infinita eleganza e stile delle donne italiane. Il Trento Doc rosé di Altemasi è un'espressione di pregio della spumantistica trentina. Riposa tra i 18 e 24 mesi in bottiglia risultando molto verticale alla bevuta e conservando l'eleganza dello Chardonnay e del Pinot Nero.



CAMPANIA

**VILLA RAIANO
SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO "RIPA BASSA"**

€ 25,00

VITIGNI: FIANO 50% - GRECO 50%

Nella nostra regione, la Campania, il Fiano e il Greco definiscono lo stile bianchista. Negli ultimi anni si sono imposti a livello nazionale e internazionale, come due tra i migliori vitigni italiani. Villa Raiano ne celebra il potenziale organolettico con questa cuvée brut metodo classico. I vigneti da cui sono raccolte le uve hanno 35 anni d'età, e regalano grappoli strutturati e aromatici. Riposa 18 mesi sui lieviti, conservando la grande verticalità di bevuta che Fiano e Greco possono donare.



LOMBARDIA

**UBERTI
MAGNIFICENTIA FRANCIACORTA SATEN DOCG**

€ 60,00

VITIGNI: CHARDONNAY 100%

Saten che ricorda la seta non solo nel nome ma anche al palato, è la categoria dei Franciacorta che propone spumanti dalla beva morbida e dalla bollicina stilosa, appunto. Un vino meraviglioso, fine e sfaccettato, la cui etichetta rappresenta la "magnificencia" del sole, elemento fondamentale per la crescita della vita e determinante per la maturazione dei grappoli. Il sole che scalda la terra durante il giorno.





MARE

L'Italia è una penisola circondata dal mare. E con il mare, noi italiani abbiamo un intimo rapporto. Siamo spinti ad immergerci in esso e ad esplorarlo, per carpirne i segreti, i misteri. Il vino, come noi, ha un legame ancestrale con il mare. Fin dalla notte dei tempi, attraverso il mare, i nostri vini hanno "bagnato" le coste del Mediterraneo e portato la cultura del vino in giro per il mondo.

Esiste un rapporto sensoriale tra il vino e il mare? Vi rispondiamo con 5 vini che raccontano di questo poetico legame.





CAMPANIA

ANDREA MATRONE – SPASSO

VITIGNI: CASCAVEGLIA 50% - CANCELLO 50%

€ 18,00

Un vignaiolo passionale, che dalla sua vigna guarda il mare, creando un legame indissolubile, che rinnova anno dopo anno con questo vino. Un rosso che non è un rosso, fatto di uve ancestrali e autoctone, in via d'estinzione. Andrea protegge il territorio e ne valorizza i frutti.



LIGURIA

**ROSMARINUS "POSAU"
ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC**

VITIGNO: ROSSESE 100%

€ 40,00

I liguri, un popolo di naviganti che da sempre guarda il mare con curiosità, sono riusciti a "dipingere" un prezioso affresco enologico: uno dei rossi più marini del nostro patrimonio nazionale, il Rossese di Dolceacqua. Questo vino di rara eleganza – da viticoltura biodinamica - nasce, nelle pertinenze della menzione geografica "Posau", sui colli – nell'estremo ponente ligure – che ripidi si tuffano nel mare.



MARCHE

**COLLESTEFANO
VERDICCHIO DI MATELICA DOC**

VITIGNO: VERDICCHIO 100%

€ 22,00

Un'uva dalle colline dell'entroterra marchigiano, che nasce da una delle uve bianche più marittime del nostro patrimonio ampelografico, il Verdicchio. Un'uva molto territoriale che, nel territorio di Matelica, si esprime in un'algida eleganza e con sferzanti toni minerali.



CAMPANIA

**CANTINE DELL'ANGELO
"MINIERE" GRECO DI TUFO DOCG**

VITIGNO: GRECO 100%

€ 30,00

Un'uva che viene dal mare; come suggerisce il nome, furono i greci, nella loro campagna di colonizzazione del sud Italia, a portare la famiglia delle cosiddette uve greche. Sulle antiche miniere di Tufo, quest'uva dalla potente verve acida, ha trovato il suo habitat ideale. Qui si esprime con toni di vibrante mineralità, che raggiunge le sue vette qualitative nel vigneto "Miniere" dell'azienda Cantine dell'Angelo.



CAMPANIA

COLLI DI LAPIO – FIANO DI AVELLINO DOCG

VITIGNO: FIANO 100%

€ 30,00

Le donne che guardano al mare speranzose di veder tornare i loro compagni, che dal mare portano i suoi generosi frutti. Allo stesso modo vi proponiamo il più femminile dei Fiano, che nell'area di Lapio raggiunge vette di estrema eleganza. Un consiglio: non temete in alcun modo di bere un fiano invecchiato; questo vino da il meglio di se a partire dal secondo/terzo anno dalla vendemmia.





MONTAGNA

I popoli di montagna sono duri, forti e rispettosi del proprio territorio. Sono inflessibili custodi di questi limes naturali, si pongono come ponti tra i territori che, questi giganti di granito e calcare separano. Su tutto l'arco alpino, i vini si esprimono con diversi gradi di eleganza e secondo le ancestrali tradizioni delle diverse comunità umane che nelle tante valli si sono insediate. Se amate la montagna, le cinque proposte vi porteranno nel meraviglioso mondo "in verticale".





VALLE
D'AOSTA

**GROSJEAN - VIGNE ROVETTAZ
PETITE ARVINE VALLE D'AOSTA DOC**

€ 45,00

VITIGNO: PETITE ARVINE 100%

La valle d'Aosta è il regno dei 4.000, quei monti che superano quella faticosa quota e che incorniciano l'intera regione. La Dora Baltea con il suo fluire, ha scavato la valle; i vigneti crescono in piccoli fazzoletti sulle pendici dei monti, mostrando un patrimonio di uve che sono un mix tra vitigni internazionali ed autoctoni. Proprio su una di queste "terrazze" - laddove la valle si allarga per accogliere l'abitato di Aosta - nasce la meravigliosa vigna "Rovettaz" dell'azienda Grosjean, dalla quale potrete degustare il Petite Arvine.



LOMBARDIA

**DIRUPI
VALTELLINA SUPERIORE DOCG**

€ 42,00

VITIGNO: CHIAVENNASCA (NEBBIOLO) 100%

La Valtellina è una valle anomala, segue il corso del fiume Adda che scorre da est verso ovest. Sulle ripide pendici dei monti che incastonano il fiume, nascono le "Rupi del Vino". Terrazzamenti estremamente ripidi, dove la Chiavennasca (nome locale del Nebbiolo) si esprime con potente eleganza.



TRENTINO
ALTO ADIGE

**HOFSTATTER - "BARTHENAU VIGNA SANT'URBANO"
PINOT NERO DOC**

€ 90,00

VITIGNO: PINOT NERO 100%

Se il regno del Pinot Nero italiano è l'Alto Adige, la sua capitale è la collina Mazzon, il "palazzo reale" è il vigneto Sant'Urbano. In questo luogo, un'ampia terrazza che guarda i meleti della valdadige, il Pinot Nero si esprime al massimo della sua eleganza.



FRIULI
VENEZIA
GIULIA

**GASPARE BUSCEMI - "ALTURE BIANCO"
VENEZIA GIULIA IGT**

€ 28,00

VITIGNO: PINOT BIANCO 60% - RIBOLLA GIALLA 40%

Il confine per eccellenza, dove la storia ha scritto le sue pagine più cruenti, è anche il luogo dove nascono alcuni dei bianchi più incredibili del nostro panorama nazionale. Vi proponiamo questo vibrante blend di Pinot Bianco e Ribolla Gialla dalla magistrale mano enologica di Gaspare Buscemi. Un vino che nella sua sferzante mineralità rievoca gli spigolosi terreni carsici, dalle cui viti questo vino sgorga.



TRENTINO
ALTO ADIGE

**CESCONI
NOSIOLA VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT**

€ 28,00

VITIGNO: NOSIOLA 100%

I panorami dolomitici, antiche barriere coralline, fanno da sfondo ai vigneti trentini, dove nasce un'uva bianca autoctona, la Nosiola, che i sapienti produttori di quella regione hanno saputo valorizzare in vini di buona potenza e versatilità, come nel caso dell'azienda Cesconi





VULCANI

Per molti popoli, i vulcani sono simbolo di vita. L'appellativo Campania Felix nasce proprio dalla fertilità dei terreni che si genera dall'attività dei vulcani regionali (Vesuvio, Campi Flegrei, Roccamonfina). In questi contesti nascono vini meravigliosi, vibranti, potenti che passano da toni sulfurei ad eruzioni organolettiche, che nascono spesso da rari vigneti a piede franco – solo su terreni sabbiosi e vulcanici e ancora possibile trovare vigne prefillosseriche.

Vi proponiamo un giro nella “cintura di fuoco” italiana: cinque vini per cinque territori vulcanici.





VENETO

PRÀ – “STAFORTE” SOAVE CLASSICO DOC

€ 32,00

VITIGNO: GARGANEGA 100%

Monteforte d'Alpone è il comune di riferimento dell'areale Soave. L'attività vulcanica di quest'area ha attraversato ben tre ere geologiche e tutte in ambiente sottomarino. Lo Staforte dell'azienda Pra è un vino che rappresenta tutto ciò che ci si può aspettare da un territorio a matrice vulcanica. Grande verticalità e pienezza minerale.



CAMPANIA

**ANDREA MATRONE
VESUVIO DOC LACRYMA CHRISTI ROSSO**

€ 28,00

VITIGNO: PIEDIROSSO 100%

La viticoltura sul Vesuvio ha un passato plurimillenario. Il vino del Vesuvio è il Lacryma Christi che, nella sua versione in rosso, nasce da uve Piedirosso talvolta unite ad Aglianico e Sciascinoso. Un vino che nei toni esprime tutta la mineralità piroclastica dei terreni vesuviani e il solare profilo dei profumi di macchia mediterranea. Oggi, Andrea Matrone è il più visionario interprete dell'intera denominazione, in bilico costante tra tradizione ed innovazione.



CAMPANIA

**BIANCHINI ROSSETTI
FALERNO DEL MASSICO DOP BIANCO MILLE880**

€ 30,00

VITIGNO: FALANGHINA 100%

Il 1880 Bianco di Cantina Bianchini Rossetti, è un uvaggio dei due cloni di Falanghina Campana: Beneventana e Campi Flegrei. La produzione di queste uve trova un'ideale espressione nei terreni di origine vulcanica dei nostri vigneti.



SICILIA

**BENANTI “PIETRA MARINA”
ETNA BIANCO SUPERIORE DOC**

€ 120,00

VITIGNO – CARRICANTE 100%

La saga del popolo siciliano si è svolta interamente all'ombra dell'amato Mongibello, che tutti conosciamo con il nome di Etna. Il più alto vulcano d'Europa fa da cornice ad una delle viticole più in crescita dell'intero patrimonio nazionale. Di questo meraviglioso contesto, dove la viticoltura si spinge oltre i 1000 metri di altitudine, l'azienda Benanti ne rappresenta la storicità. Pietra Marina è l'esempio di quanto i bianchi etnei siano distanti dal resto della produzione isolana. Verticali, salini e al contempo solari e polposi.



BASILICATA

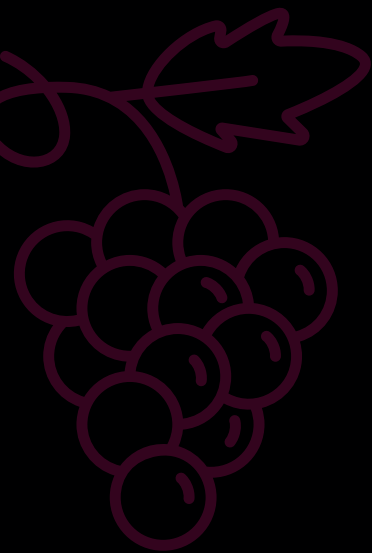
**RE MANFREDI – “TAGLIO DEL TRALCIO”
AGLIANICO DEL VULTURE DOC**

€ 30,00

VITIGNO: AGLIANICO 100%

L'antica caldera del Vulture, vulcano la cui ultima attività eruttiva risale al Pleistocene, è sede di un'antica comunità di viticoltori che, in perfetta armonia con le popolazioni magno greche, ha trovato nell'aglianico (antico Hellenico) il vitigno che più si adatta al contesto pedoclimatico. Gl'aglianico del Vulture sono vini potenti, succosi, nei quali il frutto emerge con grande incisività.





CUCINA

L'Italia è il Paese della cucina, della buona tavola, del convivio godereccio. La cucina italiana è un condensato di tradizioni regionali basate sul duplice rapporto delle comunità umane con la terra e il mare. Il completamento di queste tradizioni sono i vini che queste comunità di vignaioli, da secoli, producono. Nascono così gli evocativi abbinamenti territoriali. Vi proponiamo cinque vini fortemente territoriali.





ABRUZZO

**AUSONIA - "APOLLO"
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

€ 20,00

VITIGNO: MONTEPULCIANO 100%

Ai piedi del massiccio del Gran Sasso, con una vista panoramica sul mar mediterraneo, tra terra e mare e in conduzione biodinamica, prendono forma i vini dell'azienda Ausonia. Il Montepulciano d'Abruzzo è un vino che ricorda la transumanza, i lunghi periodi sulla via dei pascoli, dove un bicchiere di vino regala momenti di gioia e sostentamento alimentare. Un vino per le carni, ma che ben si adatta alla grande tradizione di primi piatti nostrani.



CAMPANIA

**AGNANUM
PIEDIROSSO "SABBIA VULCANICA" CAMPANIA IGT**

€ 20,00

VITIGNO: PIEDIROSSO 100%

Il Piedirosso è l'erede di una tradizione viticola plurimillenaria. Questo vitigno si traduce in vini dalla forte matrice territoriale, adattandosi ai diversi contesti in cui viene coltivato e vinificato. I vini da Piedirosso fanno della versatilità la loro prerogativa principale. Il Sabbia Vulcanica dell'azienda Agnanum è un vino da tutto pasto, abbinabile a piatti di mare e di terra.



PIEMONTE

**MARINA COPPI - "FRANCESCA"
TIMORASSO COLLI TORTONESI DOC**

€ 26,00

VITIGNO: TIMORASSO 100%

Il Piemonte è terra di grandi vini e il Timorasso è un autoctono bianco che offre vini dall'importante tenore salino e dotati spesso di una spalla acida che li rende godibilissimi alla bevuta. In evoluzione, questo vino si traduce in spiccate note minerali di pietra focaia e idrocarburi. Un vino di una regione che non è bagnata dal mare, ma che nei piatti di mare trova il suo abbinamento ideale.



CAMPANIA

**VILLA DIAMANTE - "VIGNA DELLA CONGREGAZIONE"
FIANO DI AVELLINO DOCG**

€ 45,00

VITIGNO: FIANO 100%

Il Fiano è qualitativamente il bianco autoctono più importante d'Italia. Trova nella collina di Montefredane uno dei suoi luoghi d'elezione e nella Vigna della Congregazione il suo regno più vocato. È un vino che nel tempo ha saputo adattarsi alla strutturata cucina irpina e al contempo non disdegnare gustosi abbinamenti con il mare. Un vino di notevole potenza, che oltre ai primi di mare, si adatta bene anche a carni bianche e primi di terra.



CAMPANIA

**MARISA CUOMO
"FIORDUVA" COSTA D'AMALFI DOC**

€ 80,00

VITIGNO: FENILE 30% - GINESTRA 30% - RIPOLI 40%

Ci sono luoghi romantici, dove la cucina accompagna, esaltando, le sensazioni che il panorama offre a chi li visita. La costiera amalfitana è uno dei luoghi più evocativi e romantici della terra. Sulle terrazze che si tuffano nel mare vengono allevati piccoli fazzoletti di vigna che danno vita a vini dalle spiccate note marine. Il Fiorduva è da sempre uno dei primi tre bianchi italiani e uno dei migliori vini al mondo. Dotato di grande versatilità negli abbinamenti.





ARTE

L'Italia è un paese dalla forte matrice artistica. È il paese del Rinascimento e noi stessi risediamo nel più incredibile parco archeologico che la storia umana abbia mai visto. L'Italia è anche il principale produttore di vino al mondo e anche questo dato si collega al senso artistico di questa nazione: il vino, in quanto bene culturale, è lo specchio romanizzato di uomini e donne che, in un determinato momento e luogo, gli danno forma e, talvolta, sostanza perché il vino.





SARDEGNA

**SEDILESU - "MAMUTHONE"
CANNONAU DI SARDEGNA DOC**

€ 30,00

VITIGNO: CANNONAU 100%

I Mamuthones sono un'espressione artistico culturale di Mamoiada, un centro sardo famoso per queste evocative maschere carnevalesche. Nel Mamuthone - Cannonau di Sardegna - rivive questa antica espressione culturale.



CAMPANIA

**LUNAROSSA
COLLI DI SALERNO IGT - QUARTARA**

€ 60,00

VITIGNO: FIANO 100%

L'antica pratica della produzione delle Quartara rivive in questo meraviglioso Fiano dell'azienda Lunarossa. Un vino bianco di grande potenza gustativa, vinificato e affinato in anfore di terracotta.



CAMPANIA

**BOSCO DE' MEDICI
"POMPEII BIANCO" POMPEIANO IGT**

€ 28,00

VITIGNO: CAPRETTONE 100%

La concittadina Bosco de' Medici ci propone la rivisitazione di antiche pratiche enologiche. Il Pompeii Bianco, primo ed unico vino vesuviano ad aver ottenuto il prestigioso premio dei tre bicchieri Gambero Rosso, è un Caprettone che in parte viene vinificato ed affinato in anfore di terracotta, alla maniera degli antichi pompeiani..



CAMPANIA

**CAUTIERO
"FOIS" FALANGHINA DEL SANNIO DOC**

€ 20,00

VITIGNO: FALANGHINA 100%

L'elemento artistico di Fulvio Cautiero è già insito nella simpatica etichetta del suo Fois. Molto più concretamente, il suo è un approccio artistico e artigianale alla viticoltura e alla vinificazione. La sua Falanghina si differenzia dalle altre del territorio Sannita, per una ricerca qualitativa che esalti il territorio.



TOSCANA

**MONTE BERNARDI
"SANGIO" CHIANTI CLASSICO**

€ 25,00

VITIGNO: SANGIOVESE 100%

Un nome che risale al medioevo (1050 d.C.) quello di Monte Bernardi, per un'azienda che opera nel cuore dell'Areale Chianti Classico, una zona che ha visto la nascita del Rinascimento, ovvero l'acme artistico dell'umanità. Il Chianti Sangio è un vino di rara scorrevolezza, un rosso estivo che si adatta benissimo anche a degustazioni invernali.





LETTERATURA

Il vino è parte dell'immaginario collettivo di ogni italiano; nei secoli è entrato a far parte della cultura popolare del nostro Paese. La letteratura ha contribuito a diffonderne il verbo; dagli scritti più aulici a quelli della cultura pop, il vino è spesso protagonista. Vi proponiamo cinque grandi vini degni di essere "letti" come le pagine di un libro.





LOMBARDIA

LINO MAGA
"MONTEBUONO" PROVINCIA DI PAVIA IGT

€ 100,00

VITIGNO: CROATINA 33% - UVA RARA 33% - VESPOLINA 33%

Lino Maga è stato uno dei grandissimi del vino italiano. Parte di un gruppo ristretto di illuminati vignaioli, che hanno contribuito a rendere il vino italiano una stella del firmamento mondiale. I vini Barbacarlo sono tra i primi a poter essere definiti "naturali", vale a dire prodotti con il più alto senso di sostenibilità ambientale e alimentare.



TOSCANA

BIONDI SANTI
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

€ 260,00

VITIGNO: SANGIOVESE 100%

La famiglia che ha dato il via alla lunga saga del Brunello di Montalcino. Biondi Santi è da sempre simbolo di profondità organolettica - sensoriale ed eleganza. Degustare un Brunello di Biondi Santi è un'esperienza da fare almeno una volta nella vita.



LIGURIA

OTTAVIANO LAMBRUSCHI
COLLI DI LUNI DOC VERMENTINO SUPERIORE "IL MAGGIORE"

€ 45,00

VITIGNO: VERMENTINO 100%

Uno dei vini più rappresentativi della Liguria, trae il nome dalla località in cui si trova in vigneto, nella parte più alta della collina, affacciato sulla costa Apuana. Vino che fa della mineralità e dei toni sapidi il suo tratto peculiare.



PIEMONTE

F.LLI BARALE
BAROLO DOCG

€ 65,00

VITIGNO: NEBBIOLO 100%

Un vino che nasce al centro del più importante territorio vitivinicolo italiano, le Langhe. Una famiglia il cui lavoro affonda le radici negli ultime decenni dell'800. Quello di Barale, è un classico esempio di barolo tradizionale, come pensato dai pionieri della denominazione.



VENETO

QUINTARELLI
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

€ 430,00

VITIGNI: CORVINA 60% RONDINELLA 25% CABERNET SAUVIGNON 15%

Quintarelli è la protagonista indiscussa della grande storia dell'Amarone. Uno dei vini che hanno dato maggior lustro alla recente storia vitivinicola italiana. Un vino per chi ama un palato potente e strutturato ma di grande eleganza.





DIALETTI

Siamo tutti figli di un unico paese che in sé contiene tante specificità che lo rendono variegato. Tradizioni, arte, agricoltura, cucina e soprattutto i dialetti. Sono caratteri peculiari dei diversi territori, in cui le persone riconoscono un senso di appartenenza. I vini che abbiamo selezionato rispondono a questa caratteristica, un forte legame con il territorio di provenienza, che li rende per così dire “dialettali”.





**FRIULI
VENEZIA
GIULIA**

I CLIVI

"A TESSA" RIBOLLA GIALLA DELLE VENEZIE IGP

€ 28,00

VITIGNI - RIBOLLA GIALLA 100%

Josko Gravner è uomo di confine, appartenente ad una delle tante famiglie goriziane che nelle spartizioni territoriali della prima guerra mondiale si sono trovate al di qua del confine sloveno. Oggi Josko è autore di vini che guardano ad est, molto più in là della sua terra d'origine (la Slovenia), fino alle regioni dove il vino è nato. In Georgia, appunto, seguono sistemi di vinificazione che prevedono l'uso dei Qveviri, grandi anfore di terracotta interrate. Josko ha ripreso questi metodi, ed oggi propone uno dei più grandi vini italiani, la Ribolla gialla, in stile "orange wine", vale a dire con la macerazione delle uve.



CAMPANIA

CANTINA DI ENZA - "PADRE" TAURASI DOCG

€ 45,00

VITIGNI: AGLIANICO 100%

Dal cuore dell'Irpinia, in uno dei comuni più vocati per la produzione di Taurasi, Enza Saldutti produce un Taurasi che è l'espressione moderna di un'antica tradizione. Padre è un vino che riporta agli antenati della famiglia Saldutti e alla maniera di produrre l'Aglianico come si faceva un tempo.



PUGLIA

**TENUTA CHIAROMONTE - "MURO SANT'ANGELO"
PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE DOC**

€ 30,00

VITIGNI: PRIMITIVO 100%

Siamo distanti dai territori di Manduria. A Gioia del Colle, il Primitivo assume dei caratteri più leggiadri, verticali pur conservando la potenza del vitigno.



ABRUZZO

DE FERMO

"LE CINCE" CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

€ 40,00

VITIGNI: MONTEPULCIANO 100%

Il cerasuolo è un vino decisamente territoriale. In Abruzzo le vinificazioni in rosato secondo tradizione danno il classico colore cerasuolo che ne determina la Doc. A Loreto Aprutino, uno dei comuni più rinomati per la produzione vitivinicola abruzzese, l'azienda De Fermo propone uno stile altamente sostenibile, curando i vigneti con pratiche biodinamiche.



CALABRIA

GIUSEPPE CALABRESE

"C'ERA SUOLO E C'È ANCORA" ROSATO

€ 25,00

VITIGNI: MAGLIOCCO 100%

Nel cuore della Calabria, in una terra che fu dei greci, Giuseppe Calabrese eredita una viticoltura millenaria cercando di restare il più fedele possibile alle pratiche ancestrali dei suoi avi.





VIALE GIUSEPPE MAZZINI - POMPEI (NA)

WWW.GARUMPOMPEI79DC.IT

INFO@GARUMPOMPEI79DC.IT

TEL. 081.850.11.78

